HUGENTOBLER
Système de cuisson suisse®

Mode d'emploi
Practico Vision®

Pour votre sécurité: à lire avant la mise en service!



Version 12/08

Hugentobler Système de cuisson suisse SA • Gewerbestrasse 11 • CH-3322 Schönbühl
Tél. +41 (0)848 400 900 • Fax +41 (0)31 858 17 15 • info@hugentobler.com • www.hugentobler.com

TABLE DES MATIERES

1. Introduction

Utilisation sécurisée de l'appareil

Le combisteamer **Practico Vision** est conçu et fabriqué pour satisfaire toutes les normes de sécurité internationales. L'installation non conforme, l'utilisation inappropriée de l'appareil, réglage, maintenance, ainsi que le nettoyage non conseillé ou les changements effectués sur l'appareil lui-même qui ne sont pas conformes aux conseils d'utilisation émis par le fabricant, peuvent causer des blessures, éventuellement la mort.

Avant toute utilisation de l'appareil, LISEZ ATTENTIVEMENT le mode d'emploi. Gardez celui-ci pour le futur, pour les nouveaux utilisateurs ou la consultation éventuelle.

Assurez-vous que l'électricité, l'eau et la décharge sont proprement installés et raccordés suivant les instructions du fabricant. Si vous avez des doutes concernant l'installation, le fonctionnement ou la sécurité de l'appareil, adressez-vous à votre fournisseur.

N'enlevez aucune protection ou revêtement - risque de blessures par le courant électrique.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance si cela n'est pas indiqué dans le mode d'emploi.

Si vous avez le moindre doute concernant le fonctionnement de l'appareil, ou s'il est endommagé, éteignez-le immédiatement, débranchez-le du réseau électrique, fermez l'eau et contactez Votre fournisseur.

Refusez toute manipulation, service ou maintien non-professionnel de l'appareil (les personnes non-autorisées, ignorant le mode d'emploi). Cela peut causer des blessures, endommagement ou détérioration des fonctions de l'appareil.

Respectez toujours les normes concernant la manipulation avec les appareils électriques.



Ce symbole indique que le fabricant est autorisée selon la loi 477/2001Sb, (94/62/ES) d'utiliser cette marque déposée «le Point vert», qui veut dire que le prix du produit final inclut la liquidation du matériel d'emballage.

A la mise de l'appareil hors-service, triez les matières premières. Contactez la société qui s'occupe de la liquidation écologique des produits électroménagers.

Chers clients,

Nous Vous félicitons de l'achat du nouveau combisteamer **Practico Vision**. La société Hugentobler Système de cuisson suisse SA est ravie de votre choix et fait confiance au fait que vous obtiendrez les meilleurs résultats et réaliserez vos idées dans l'activité quotidienne. L'utilisation de notre produit Vous assurera la meilleure qualité des repas préparés et grâce à cela vos clients reviendront avec plaisir.

Votre nouveau combisteamer **Practico Vision** est le résultat de longues expériences des meilleurs chefs cuisinier, de nouvelles recherches scientifiques et de la technologie moderne. Grace à l'utilisation intuitive, les programmes prédéfinis et la fonction unique „Easy Cooking" vous obtiendrez immédiatement les résultats optimaux de cuisson sans de longues études de la technologie et du processus de préparation des aliments.

Nous assurons aussi la possibilité de création de vos propres programmes sans le nombre limité de pas, qui sont faciles à sauvegarder et trier selon vos besoins et habitudes. Le menu complet vous proposera le choix de vos programmes personnalisés, ainsi que le plus souvent utilisés.

Le combisteamer **Practico Vision** dispose du système de vérification intelligente des processus en cours avec la possibilité de changer et d'influencer le processus. Avec l'aide de la fonction «Mémorise et retiens», vous pouvez enregistrer le nouveau mode de cuisson avec un nom différent et l'utiliser lors de la prochaine préparation du même produit.

La société Hugentobler Système de cuisson suisse SA assure que le nouveau combisteamer **Practico Vision** vous apportera le plus grand confort lors de votre activité quotidienne et les nouvelles possibilités de la préparation des repas. A cela contribue aussi le délai de garantie défini dans le livret de service et dans le bulletin de garantie. Pour cette raison, demandez-les auprès de votre fournisseur/société qui installe le produit. La garantie exclue le disfonctionnement causé par la fausse manipulation, non-respect des conseils d'entretien, la méconnaissance du mode d'emploi, l'utilisation des produits chimiques agressifs et le nettoyage inapproprié. Aussi sont exclus les défauts ou incidents causés par l'installation ou service non conseillés, qui n'est pas en accord avec les recommandations du fabricant, ainsi que les défauts causés par force majeure.

Pour que vous obteniez de bons résultats lors de votre utilisation du combisteamer **Practico Vision**, nous voulons vous indiquer à travers ce mode d'emploi les informations et conseils nécessaires pour votre travail. Avant toute utilisation de votre combisteamer **Practico Vision** nous vous conseillons de bien étudier ce mode d'emploi.

La société Hugentobler Système de cuisson suisse SA vous souhaite beaucoup de plaisir lors de l'utilisation du combisteamer **Practico Vision**.

Hugentobler
Système de cuisson suisse SA
Gewerbestrasse 11
CH-3322 Schönbühl
Tél. +41 (0)848 400 900
Fax +41 (0)31 858 17 15
www.hugentobler.com
info@hugentobler.com

2. Conseils de sécurité



Étudiez attentivement ce mode d'emploi.



Seulement les personnes autorisées et qualifiées peuvent utiliser cet appareil.



Assurez une formation régulière pour l'utilisation de ce produit. Vous éviterez ainsi les blessures et l'endommagement de l'appareil.



L'appareil peut être utilisé uniquement pour la préparation des repas et en accord avec le mode d'emploi. Toute autre utilisation est en désaccord avec sa fin et peut être dangereux.



Avant l'utilisation, vérifiez l'espace de cuisson du combi-steamer. Enlevez tout reste d'aliments ainsi que des produits de nettoyage, éventuellement d'autres corps et lavez l'espace de cuisson à l'aide de la douche manuelle.



Enlevez les restes solides des aliments, ne les laissez jamais dans la décharge du combisteamer.



Les produits de nettoyage et les produits adoucissants doivent être utilisés seulement en accord avec ce mode d'emploi et en respectant les consignes d'utilisation.



Les touches du panneau de commande peuvent être utilisées uniquement avec les doigts. La garantie ne s'applique pas en cas d'utilisation des objets pointus, aiguisés ou autres.



Ne bloquez pas les bouches de ventilation, surtout ne posez pas les ustensiles de cuisine ou autres objets dessus. Assurez le libre cours de la vapeur des bouches de ventilation au dessus du combisteamer.



Assurez que l'eau ne tombe pas sur le combisteamer, ne posez pas les récipients pleins d'eau dessus.



Ne posez pas de feu sur ou à côté de l'appareil.



Pour les raisons de sécurité, n'enlevez pas la protection ni n'essayez pas d'ouvrir l'appareil. Celui-ci ne peut pas être entretenu par les utilisateurs. La réparation et l'entretien qui dépasse ce mode d'emploi doit être assuré par les techniciens spécialisés.

Avertissement général



N'installez pas les appareils émettant de la chaleur près de l'appareil (fours, grils).



La température du verre extérieur peut atteindre plus que 60°C.



En cas de non utilisation prolongée de l'appareil, fermez l'eau et débranchez-le.



Après l'utilisation, p. ex. la nuit, laissez la porte de l'appareil ouverte.



Si les récipients de cuisson sont remplis de 2/3 et plus, prenez les précautions nécessaires lors de leur manipulation. Placez-les uniquement dans les poignées/manches où vous pouvez les voir, vous risquez de vous brûler. Assurez la vigilance intense lors de la manipulation des récipients de cuisson avec le contenu.



Attention ! Soyez conscient que les récipients de cuisson et tout matériel en fer peut être chaud – le danger de brûlures.



Attention ! Lors de l'utilisation du combisteamer, la vapeur chaude sort – danger d'ébouillantage.

3. Informations de base

Mise en marche et arrêt du combisteamer

Le combisteamer est conçu pour être constamment branché au réseau électrique. Effectuez le débranchement ou la connexion de l’électricité à l’aide d’un interrupteur externe.
La fonction de cet interrupteur est de mettre en marche ou arrêter l’appareil (mise en fonction, réparation, installation, arrêt de secours). **Il doit être facilement accessible!**

Ouverture/fermeture de porte

La porte du combisteamer pourvue du mécanisme spécialisé peut être ouverte à l’aide de la main gauche ou de la main droite. En appuyant sur la poignée, la gâche se libère et la porte peut être ouverte, il suffit de tirer la poignée. Pour les raisons de sécurité, au moment d’ouverture de la porte, le chauffage s’éteint automatiquement et le ventilateur s’arrête pour que la vapeur ne sorte plus. La porte se ferme en appuyant sur la poignée.



Si la porte n’est pas correctement fermée et le combisteamer en état de marche **«START»**, l’appel pour la fermeture de la porte sera signalé.



La manipulation des récipients de cuisson

- Si les récipients de cuisson sont remplis au 2/3 et plus, prenez les précautions nécessaires lors de leur manipulation. Placez-les uniquement dans les glissiéres, sinon vous risquez de vous brûler. Assurez une vigilance intense lors de la manipulation des récipients de cuisson avec contenu!

Chariot de chargement

- pour les modèles de combisteamer 2011, 1221

- Il est nécessaire de toujours bloquer le chariot dans le combi-steamer.
- Si vous manipulez un chariot plein, le blocage des récipients de cuisson (GN) doit toujours être utilisé.
- Si vous transportez les récipients de cuisson remplis de liquide, les couvercles doivent toujours être utilisés, sinon le risque de brûlures/ébouillantage est présent.
- An cas ou le sol ne serait pas plat, le charriot ne doit pas être utilisé pour le chargement du combisteamer.
- L’arceau du charriot ne doit jamais rester à l’intérieur du combi-steamer fermé, vous risquez d’endommager la porte du combi-steamer.
- Ne sortez pas le charriot sans l’arceau destiné à cette activité. Vous risquez des brûlures.
- Assurez-vous que les assiettes soient bien mises lors de l’utilisation des charriots de banquets.
- Utilisez le programme de lavage automatique lors du lavage des charriots.
- Il n’est pas permis d’utiliser le combisteamer sans le charriot pour toute activité de cuisson ou le lavage automatique!

Sonde de température à coeur

La sonde est destinée à la vérification de la température à l’intérieur de l’aliment en préparation et à la gestion du procès de cuisson lors de la préparation économe des aliments.

- Utilisez la sonde uniquement pour les aliments.
- Ne mettez pas la sonde dans les produits surgelés, vous risquez de la casser.
- Ne pliez jamais avec force le cordon de la sonde.
- Placez la sonde de sorte qu’elle ne touche pas le verre de la porte.
- La sonde peut être chaude – utilisez les gants de protection.
- Retirez la sonde avant de sortir l’aliment et placez la dans son fourreau.
- Si vous n’utilisez pas la sonde, laissez-la dans son fourreau.



- Ne laissez jamais la sonde pendre librement – vous risquez de l’enfermer dans la porte et de la endommager!

Refroidissement de l'espace de cuisson

La fonction „Refroidissement" du menu **«Extras»** est destinée au refroidissement rapide de l'espace de cuisson.



N'utilisez jamais la douche manuelle pour le refroidissement de l'espace de cuisson quand la température à l'intérieur dépasse 90°C – vous risquez de détruire le verre intérieur de la porte!

Douche manuelle

La douche manuelle est destinée au lavage de l'espace intérieur de cuisson, au refroidissement de l'espace de cuisson en température basse, et aux activités additionnelles à l'intérieur du combisteamer (ajout de l'eau lors de la cuisson...).



La douche manuelle fonctionne seulement quand la porte du combisteamer est ouverte.



Ne versez jamais de l'eau de la douche manuelle sur le verre chaud de la porte – vous risquez de le détruire.



Après l'utilisation, rangez la douche manuelle dans son support.

Nettoyage du combisteamer

Le combisteamer doit être régulièrement nettoyé (voir le chapitre „Nettoyage du combisteamer").

Les points suivants doivent être observés lors du nettoyage:

- Utilisez uniquement les produits recommandés par le fabriquant du combisteamer.
- Suivez les conseils d'utilisation indiqués sur les produits.
- N'appliquez jamais les produits de nettoyage sur les surfaces chaudes – vous risquez de les endommager. La garantie ne s'applique pas sur ce type d'endommagement.
- Après le lavage manuel, rincez les résidus des produits en intérieur avec la douche manuelle. Si cela n'est pas fait, lors de la prochaine utilisation du combisteamer à haute température, les surfaces inoxydables de l'espace de cuisson peuvent être endommagés et se teinter. **La garantie ne s'applique pas à ce type d'endommagement.**
- Ne nettoyez jamais le combisteamer avec les acides, et ne les laissez pas près du combisteamer – vous risquez d'endommager la surface inoxydable.
- N'utilisez pas les produits de nettoyage à la base de sable ou de grains.
- N'utilisez pas les objets mécaniques pour le nettoyage du combisteamer (couteaux, paille de fer, raclette).
- Ne lavez pas le combisteamer avec les appareils à haute pression d'eau.
- Laissez la porte ouverte après le lavage de l'espace de cuisson.



Lors du nettoyage du combisteamer, servez-vous du matériel de protection (gants, masque, lunettes)! Protégez votre santé!



Si le combisteamer n'est pas nettoyé correctement, les couches de graisse peuvent s'enflammer dans l'espace de cuisson (haute température). La garantie ne s'applique pas à ce type endommagement!

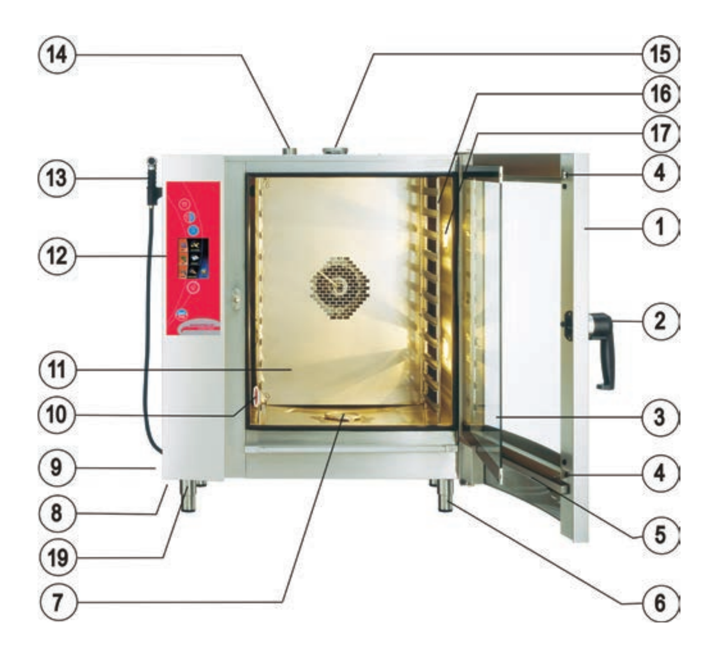
Réparation de pannes

Uniquement les services autorisés, formés et certifiés par le fabricant peuvent effectuer la réparation des pannes du combisteamer.
La garantie ne s'applique pas aux actions/réparation effectués par les personnes ou services non autorisés.

Vérification et entretien

Pour un fonctionnement sur et sans pannes, il est nécessaire d'assurer une fois par an la vérification du combisteamer par le service autorisé.

4. Description du produit



Combisteamer 623, 611, 1011

Combisteamer 1221, 2011

1. La porte du combisteamer en verre double
2. La poignée de porte avec la gâche intégrée
3. Le verre intérieur ouvrable de la porte
4. L'encliquetage pour le maintien du verre intérieur
5. Le récipient pour la rétention de l'eau du verre de la porte avec vidange automatique
6. Les pieds avec la hauteur réglable
7. Le couvercle de la vidange
8. Le filtre à air et à la poussière
9. Le revêtement/couvercle/capot du côté
10. La sonde de température à coeur
11. Le paroi intérieure amovible devant le ventilateur
12. Le panneau de commande du combisteamer
13. La douche manuelle
14. La cheminée
15. Le clapet de sécurité pour les excédants de la vapeur
16. Les échelles pour les récipients de cuisson
17. L'éclairage de l'espace intérieur du combisteamer
18. Le charriot (combisteamer 1221, 2011)
19. USB port

La vignette standardisée du combisteamer est placée sur le côté droit, en haut. La copie se trouve à l'intérieur, à gauche. Vous y trouverez le fabricant du produit, les données techniques – type et modèle de l'appareil, numéro de fabrication, l'année de fabrication, les caractéristiques importantes concernant le type d'alimentation, la puissance, poids, résistance à l'eau. Vous trouverez sur la vignette aussi les marques CE certifiant que le produit est conforme aux normes EN, IEC et les décrets gouvernementaux.



La vignette standardisée du combisteamer

5. Caractéristiques du produit

Le combisteamer **Practico Vision** est un appareil multi-fonction pour la préparation des repas. Il permet la préparation complète d'un menu. Avec le combisteamer **Practico Vision**, vous pouvez utiliser différents types de préparation des repas: cuisson au four, frire, rôtir, griller, blanchir, pocher, cuire à la vapeur, cuisson à la basse température, préparation à la basse température durant la nuit. Parmi les avantages vous trouverez la préparation des aliments avec un minimum d'eau et de graisse, le fait que les odeurs ne se mélangent pas lors de la cuisson des aliments différents, conservation des vitamines et minéraux, considérable gain du temps, des énergies, de l'eau et de la place. Grace à la possibilité de réglage de l'humidité dans l'espace de cuisson vous réaliserez un gain considérable et la préservation du poids de l'aliment préparé.
Il est aussi possible d'utiliser le combisteamer pour la préparation des produits levés, des confitures, pour sécher des fruits ou autres technologies. Tous ces régimes peuvent être programmés et le processus est indépendant du service. Un des avantages est l'utilisation de la sonde de température à coeur pour les produits sensibles à la température de cuisson, p. ex. roastbeef.
L'utilisation de cet appareil vous permet d'économiser le temps et l'espace qui seraient nécessaires pour la préparation un par un des aliments en utilisant plusieurs différents appareils électroménagers.
La préparation des aliments se passe dans l'espace de cuisson où l'air chaud circule grâce au ventilateur. Lors de la préparation, il est possible d'augmenter l'humidité intérieure à l'aide de la vapeur produite. L'humidité est réglée automatiquement selon la valeur définie et le programme. Le programme/préparation à la vapeur assure 100% d'humidité, les valeurs peuvent varier pour les autres programmes.
Tous les processus sont gérés par un micro-ordinateur qui se trouve à l'intérieur du système de gestion du combisteamer.

La cuisson elle-même peut se passer de 3 manières différentes:

- Pour les nouveaux utilisateurs, nous conseillons le programme „Easy Cooking“ (cuisson facile), qui vous recommandera et proposera la technologie la plus propice pour la préparation de l'aliment que vous voulez cuisiner. „Easy Cooking“ représente une technologie unique élaborée par l'équipe de chefs cuisiniers de la société Hugentobler et permet de profiter de tous les types de préparations proposés par le combisteamer.

- Vous avez aussi la possibilité d'utiliser les programmes préétablis, ou de créer vos propres programmes. La mémoire du combisteamer retient jusqu'au 1000 différentes recettes qui peuvent contenir jusqu'à 20 étapes. Pour chaque étape/pas vous pouvez définir des paramètres différents, et un autre régime de cuisson. Les programmes apportent que l'avantage le changement des étapes se passe automatiquement, et vous obtiendrez toujours le même résultat si les produits préparés sont identiques.

- La dernière possibilité est le régime manuel qui permet de définir tous les paramètres de cuisson manuellement. Ce choix est conseillé aux utilisateurs expérimentés, qui veulent régler les paramètres et étapes de cuisson selon leurs exigences.

Les avantages

- La préparation de repas économique
- La préservation des vitamines, des minéraux, et du goût authentique
- La réduction des pertes du poids
- La préparation avec les quantités minimales de graisse et d'eau.
  Les odeurs ne se mélangent pas lors de la cuisson des aliments différents. Le gain de temps rapport aux technologies traditionnelles
- La préparation automatique de la vapeur à l'aide du chauffe-eau auto nettoyant, ou à l'aide de la technologie de la projection d'eau (l'eau est projetée par le ventilateur sur les espaces de cuisson).
  La préparation de la vapeur avec la technologie de l'injection directe. (L'eau est projetée par le ventilateur sur les résistances).
- Un espace de cuisson hygiénique
- Le ventilateur à double sens assure la répartition de la chaleur
- L'appareil est commandé par un micro-ordinateur avec mémoire
- Les données programmées sont sauvegardées
- L'éclairage halogène parfait de l'espace intérieur qui s'éteint automatiquement après 2 min
- La gestion automatique de la sécurité avec un système diagnostique de service
- Le réglage continu de la température de la substance condensée (max. 60°C)
- Le signal acoustique quand le programme est fini
- La douche manuelle destinée au nettoyage de l'espace intérieur du combisteamer
- La porte panoramique avec double verre
- La sonde pour définir la température
- L'enregistrement des données HACCP
- La possibilité d'analyser les données HACCP sur l'ordinateur
- La possibilité de créer et d'archiver les programmes sur l'ordinateur

6. Panneau de commande

Le combisteamer est équipé du panneau de commande tactile. Les fonctions doivent être choisies d'une façon simple – en « tapant » légèrement sur le symbole demandé sur l'écran, ou sur le bouton du régime de cuisson choisi.

7. Description du panneau de commande

En haut du panneau, au dessus du display, vous trouverez 3 touches pour le choix du régime de cuisson, et les touches « VISION AGENT » et « START/STOP » sont placées au dessous du display.



Le panneau de commande du combisteamer **Practico Vision**

8. Description des touches de commande



Touche du régime **«Air chaud»**

Après le choix du régime, les valeurs sont prédéfinies de la façon suivante:

Le temps de préparation	5 min
La température de l'espace de cuisson	180 °C
L'humidité	0%

Le temps de cuisson est fini après le temps de préparation.
Le temps de préparation peut être défini de 1 min à 23 h 59 min.
La température peut varier de 30 à 300°C.



Touche du régime **«Air chaud avec vapeur»**

Après le choix du régime, les valeurs sont prédéfinies de la façon suivante:

Le temps de préparation	5 min
La température de l'espace de cuisson	130°C
L'humidité	30%

Le temps de cuisson est fini après le temps de préparation.
Le temps de préparation peut être défini de 1 min à 23 h 59 min.
La température peut varier de 30 à 300°C.
Le taux d'humidité varie de 0 à 100°C.



Touche du régime **«Cuisson à la vapeur»**

Après le choix du régime, les valeurs sont prédéfinies de la façon suivante:

Le temps de préparation	5 min
La température de l'espace de cuisson	99°C
L'humidité	100%

Le temps de cuisson est fini après le temps de préparation.
Le temps de préparation peut être défini de 1 min à 23 h 59 min.
La température peut varier de 30 à 130°C.



Touche du régime **„VISION AGENT"**

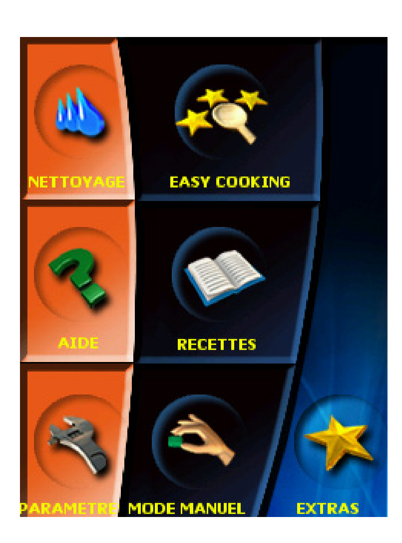
permet d'afficher l'aide concernant l'activité qui se passe sur le panneau de commande. „Vison agent" expliquera l'action en cours ou indiquera les différentes étapes à suivre.



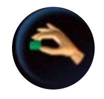
Touche **„START/STOP"**

est destinée au lancement et à l'arrêt du régime de cuisson.

9. Description des symboles de l'écran tactile



La représentation de base après la mise en marche



Symbole **«Réglage manuel»**

permet la définition manuelle et le changement des paramètres du procès de cuisson (le temps, la température, l'humidité, la température contrôlée par la sonde, fonctions additionnelles).



Symbole **«Programmes»**

permet de choisir un des programmes prédéfinis, la création de nouveaux programmes et leurs attributions dans différentes catégories, l'affichage et le choix des 10 derniers programmes, création de la catégorie de programmes préférés.



Symbole **«Easy Cooking»**

permet le choix de la technologie appropriée au repas que vous voulez préparer. Easy cooking est la technologie créée par l'équipe de chefs cuisinier de la société Hugentobler.



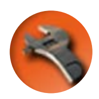
Symbole **«Lavage automatique»**

permet de choisir un des 4 programmes de lavage automatique du combisteamer.



Symbole **«Aide»**

affichera le manuel d'utilisation du combisteamer.



Symbole **«Service»**

permet de choisir les fonctions de service du combisteamer (le choix de l'heure/date, des sons, accès aux fonctions techniques)



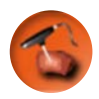
Symbole **«Fonctions spécialisées»**

permet de sauvegarder les fonctions spécialisées liées à l'utilisation du combisteamer.



Symbole **«Température»**

permet de définir la température du procès de cuisson dans le cadre défini par les différents régimes de cuisson.



Symbole **«Définition de la température à coeur de cuisson»**

permet de définir la température de cuisson au coeur des aliments qui aura pour résultat la fin du procès de cuisson (de 30 à 110°C).



Symbole **«Extras»**

permet d'accéder aux fonctions spécialisées du combisteamer, p. ex. l'affichage des données HACCP du procès de cuisson concret.



Symbole **«Temps»**

permet de définir le temps du procès de cuisson de 1 min à 23h 59 min.



Symbole **«Vitesse de rotation du ventilateur normale»**

la vitesse du moteur correspond à la valeur normale.



Symbole **«Vitesse de rotation du ventilateur augmenté»**

la vitesse du moteur de ventilateur est augmentée de 20%.



Symbole **«Vitesse de rotation du ventilateur réduit – ¼»**

la vitesse du moteur de ventilateur est à 25% de la valeur normale.



Symbole **«Vitesse de rotation du ventilateur réduit – ½»**

la vitesse du moteur de ventilateur est à 50% de la valeur normale.



Symbole **«Vitesse de rotation du ventilateur réduit – ¾»**

la vitesse du ventilateur est à 75% de la valeur normale.

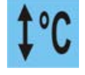
Symbole **«Vitesse de rotation du ventilateur cadencé»**

mets en place le régime spécifique du ventilateur qui permet la cuisson lente ou la température basse stable (le repas reste chaud avant d'être servi)



Symbole **«Clapet»**

quand nécessaire, permet d'évacuer l'humidité excédentaire de l'espace de cuisson.

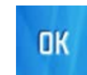


Symbole **«Préchauffage/Refroidissement du combi-steamer»**

permet de choisir le régime du préchauffage de l'espace intérieur du combisteamer avant la cuisson, ou de le refroidir en cas de la température trop élevée en début de cuisson.
Permet de préchauffer ou de refroidir le combisteamer avent d'enfourner la marchandise.

Symbole **«Puissance/débit à 50%»**

choisi le régime économique – l'énergie consommée est à la moitié de la consommation normale.



Symbole **«Confirmation du choix»**

confirme la fonction ou les paramètres choisis du procès de cuisson.



Symbole **«Escape»**

efface une fonction ou efface une phase du programme.





Symbole **«Paramétrage»**

permets le changement des lignes une par une dans la fonction choisie ou le changement des valeurs numériques des paramètres en question.

Symbole **«Effacer le paramètre»**

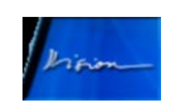
efface la valeur choisie, p. ex. le temps ou la température du procès de cuisson.





Symbole **« Humidité »**

permet de définir l'humidité demandée lors du procès de cuisson dans le régime «Air chaud avec vapeur».



Symbole **«Vision»**

effectue le changement d'écran du régime manuel au menu principal.

10. Régime manuel

Choisissez ce régime quand vous ne voulez pas profiter de l'option „Easy Cooking" (cuisson facile), ou utiliser les programmes préétablis dans le choix «Livre de cuisine».
Le choix du régime manuel permet de créer votre propre procès de cuisson, qui, si vous en êtes satisfaits, peut être sauvegardé comme un nouveau programme.
Vous pouvez choisir le régime manuel de la façon suivante:

a) en appuyant sur toute touche pour le choix du régime



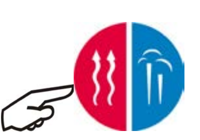
Les valeurs TEMPERATURE, TEMPS et TOURS DU VENTILATEUR seront à leurs valeurs de base.

Le régime **«Air chaud»**





Le régime **«Air chaud avec vapeur»**





Le régime **«Cuisson à la vapeur»**





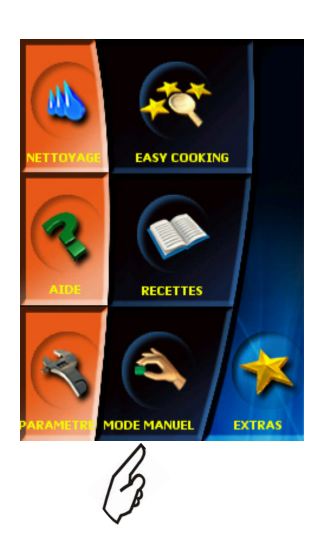


Si les paramètres prédéfinis correspondent aux valeurs demandées pour la préparation de l'aliment concret, en appuyant sur la touche le procès de cuisson commencera. Vous pouvez l'arrêter à tout moment en appuyant à nouveau sur cette touche.



b) en appuyant sur l'Symbole de la gestion manuelle vous choisissez la possibilité d'ajuster les paramètres selon vos besoins.

Pour tous les trois régimes de cuisson, la procédure de changement des valeurs préétablies selon vos besoins est la même !!



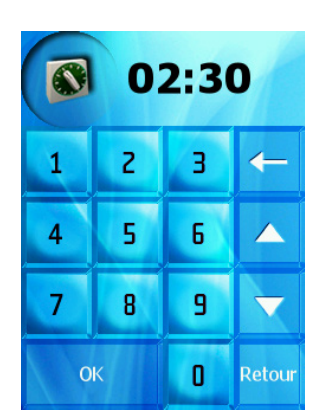
Exemple de paramétrage du procès de cuisson à:

Régime:	*Air chaud avec vapeur*
Temps:	*2h 30 min*
Température:	*145°C*
Humidité:	*65%*
La vitesse du ventilateur:	*La vitesse du ventilateur réduits- ¾*
Préchauffage:	*OUI*

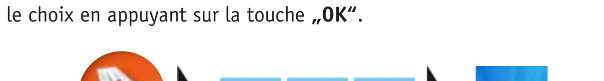


1. Vous choisissez le temps demandé de la préparation, confirmer le choix en appuyant sur la touche „**OK**“.



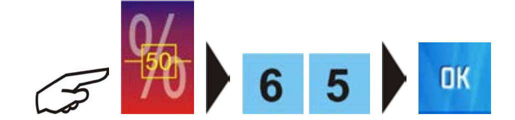


2. Vous choisissez la température demandée de la préparation, confirmez le choix en appuyant sur la touche „**OK**“.



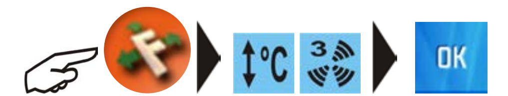


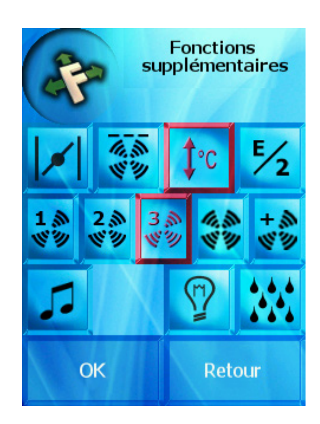
3. Si vous choisissez le régime «Air chaud avec vapeur», vous pouvez aussi définir le niveau d'humidité dans l'espace de cuisson.



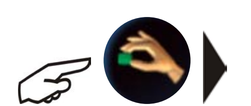
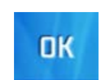
Note: pour les régimes **«Air chaud»** et **«Cuisson à la vapeur»** la définition du niveau d'humidité n'est pas accessible.

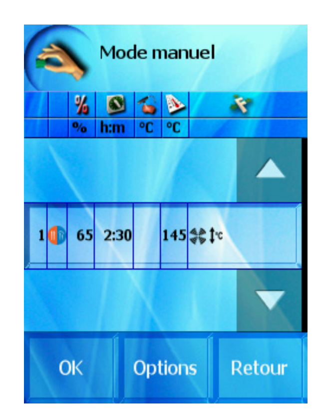
4. Si vous choisissez la fonction additionnelle **«Vitesse du ventilateur réduits –3»** et **«Préchauffage»**





5. En appuyant sur la touche vous procéderez à la vérification des paramètres.



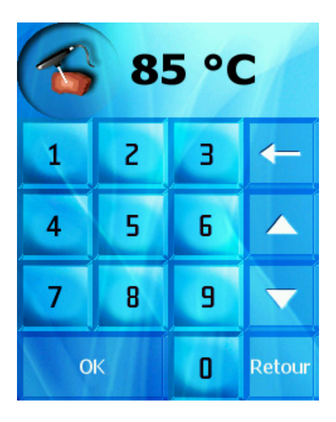


Vous commencerez ainsi le processus de cuisson.

c) La gestion du processus de cuisson à l'aide de la sonde de piqûre

La gestion du processus de cuisson à l'aide de la sonde de température à coeur. Choisissez cette option si vous voulez terminer le processus de cuisson quand la température demandée est atteinte par l'aliment. Le choix de cette option se passe de la même façon comme le choix de la température dans l'espace de cuisson (voir point 2).





d) D'autres possibilités de réglage dans le régime manuel

1. Le changement des paramètres pendant le processus cuisson

S'il est nécessaire de modifier les paramètres du processus de cuisson en cours, appuyez sur la touche correspondante (le temps, la température, la sonde de température à coeur, fonction), saisissez la valeur demandée et confirmez en appuyant sur la touche „OK". Le processus de cuisson va continuer avec les nouveaux paramètres.

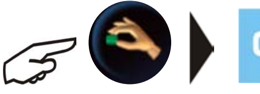
2. Rajout des étapes/pas au processus de cuisson choisi

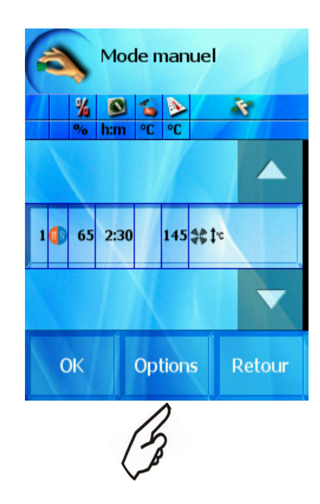
Si vous voulez que le processus de cuisson ai plus d'étapes/pas, vous pouvez les rajouter pour que le processus de cuisson du repas devienne plus économe et le résultat soit selon votre attente.

Exemple: On veut rajouter une nouvelle étape (voir b) 1-4) avec les paramètres suivants:

Régime:	***«Air chaud»***
Temps:	***15 min***
Température:	***200°C***
La vitesse du ventilateur:	***Tours de ventilateur – normaux***

2.1 Appuyez sur la touche **«Mode manuel»** et choisissez la fonction **«Option»**



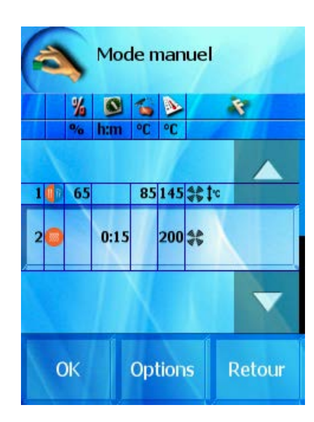
2.2 Choisissez la fonction **«Rajouter une étape/pas»** ou choisissez la fonction « Rajouter une étape/pas » à l'aide des flèches et appuyez sur «Choisir»



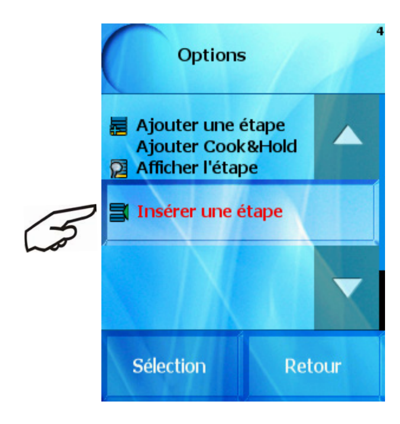
2.3 Le paramétrage actuel de toutes les étapes/pas du procès de cuisson s'affichera.



Le paramétrage actuel de toutes les étapes/pas du procès de cuisson s'affichera.

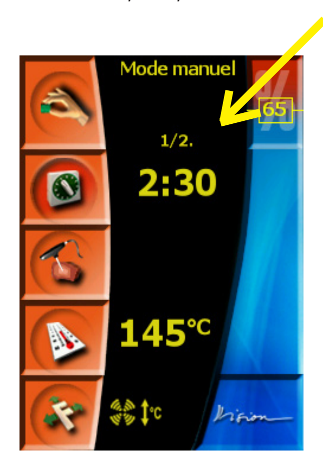


Maintenant vous pouvez procéder à rajout de nouvelles étapes/pas, entrer ou effacer un pas/étape, ou modifier les paramètres que vous aviez rajoutés précédemment.



Le menu **«Options»** peut être quitté à tout moment en appuyant sur la touche **«Retour»**.

L'étape/pas et le nombre des étapes rajoutées du procès de cuisson technologique s'affichera sur le menu principal.





En appuyant sur la touche vous commencerez le procès de cuisson.

Si vous aviez choisi la fonction «Préchauffage/refroidissement», le combisteamer évaluera d'abord la température intérieure de l'espace de cuisson. Si cette température est plus basse que la température demandée, le combisteamer se préchauffera à la température et dépassera de 25% la température demandée; après que celle-ci soit atteinte, le combisteamer émettra le signal sonore et le texte indiquant que l'aliment peut être mis dans l'espace de cuisson.



Quand les récipients de cuisson sont à l'intérieur et la porte est fermée, le procès de cuisson est déclenché automatiquement suivant les paramètres actuels, et il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche «START».

e) la fin du paramétrage manuel et le retour au menu principal

Se fait automatiquement dès que le procès de cuisson est fini, quand le temps de cuisson a été atteint, ou la température indiquée sur la sonde de température à coeur, ou après avoir appuyé sur l'Symbole qui arrête le programme.



f) Enregistrement du procès de cuisson fini dans les programmes

Si vous êtes satisfait s du résultat du processus de cuisson et vous comptez le répéter avec les mêmes paramètres, vous avez la possibilité d'enregistrer les étapes/pas et les paramètres du processus fini comme un programme.

Après que le processus de cuisson est fini, l'option « Enregistrer comme programme » apparaîtra. Si vous voulez l'enregistrer, confirmez l'option **«Enregistrer comme programme».**



Le système vous proposera l'option **«Programmes»**.



Vous pouvez maintenant rajouter dans le groupe choisi le nouveau programme, ou vous pouvez créer à l'aide de la touche «Choisir» votre propre groupe – le mode d'emploi est décrit en détails dans le chapitre «Programmation».

Si vous ne voulez pas enregistrer le nouveau procès comme programme, appuyez sur la touche «Retour».

Si les paramètres et étapes/pas du procès de cuisson ne sont pas enregistrés comme programme, ils seront perdus après la fin du régime manuel ou après le débranchement du combisteamer.

11. Programmes

Les combisteamers **Practico Vision** vous proposent la possibilité de profiter des programmes préétablis pour la cuisson de beaucoup de repas. Les chefs cuisinier de la société Hugentobler vous ont préparé les recettes typiques pour la préparation des repas. En même temps, toutes les exigences de qualité, d'hygiène et des normes **HACCP** sont observées.
Lors de l'élaboration de ces programmes l'accent a été mis sur l'exploitation maximale de toutes les possibilités du combisteamer, ainsi que sur le rendement maximal et la qualité des repas.
L'équipe professionnelle de chefs cuisinier de la société Hugentobler a été inspirée par la pratique quotidienne des services gastronomiques et a créé les groupes de programmes qui embrassent la plupart des besoins de tous les types des établissements gastronomiques, afin que l'utilisation du combisteamer soit le plus simple possible.

Le plus grand avantage des combisteamers **Practico Vision** est la possibilité de la modification des programmes préétablis de telle façon que le produit final satisfera différents types d'établissements gastronomiques, différentes exigences nationales, régionales ou locales, et surtout le choix et l'expérience de chefs cuisinier.

La caractéristique propre des combisteamers **Practico Vision** est la possibilité de créer ses propres programmes, leur modification, leur classement dans les groupes typiques, pour que l'expérience, l'invention et la créativité des chefs cuisiniers lors de la préparation des spécialités gastronomiques et culinaires soit exploitée au maximum. L'imagination et l'expérience du chef cuisinier sont les facteurs les plus importants pour le choix de la technologie, des étapes du programme et des fonctions du combisteamer.

La création des programmes n'est pas limitée par le nombre d'étapes/pas et permet l'utilisation de toutes les fonctions et procédés. Il est possible de définir les groupes typiques, y enregistrer les programmes créés, les déplacer, effacer ou modifier, éventuellement rajouter de nouvelles étapes.

Il est aussi possible d'enregistrer les programmes les plus utilisés dans le dossier «Favoris» et profiter ainsi de l'accès rapide aux programmes les plus importants et les plus utilisés.
Les programmes sont conecter avec les programmes dans les groupes. Un changement dans les programmes de base est toujours aussi effectué dans les favoris.

Nous vous conseillons aussi d'utiliser le choix **«Dix derniers»**, ou vous trouverez les 10 derniers programmes; l'accès à ceux-ci est confortable et rapide.

Le menu **«Programmes»** vous permettra de profiter au maximum du combisteamer avec un grand confort de gestion et manipulation, et assurera la répétition des résultats de la qualité exquise.

Utilisation de la section programmes

Sélectionnez la touche **«Programme»** dans le menu principal



Le choix de base de la section **«Programmes»** s'affichera sur l'écran; vous pouvez l'utiliser pour la sélection rapide des recettes prêtes et créées.



a) L'option **«Tous les programmes»**

- permet de choisir les programmes préprogrammés, qui sont rangés chronologiquement selon les groupes typiques d'aliments ou selon le mode de préparation.

b) L'option **«Dix derniers»**

- vous trouverez les 10 derniers procès de cuisson qui sont automatiquement enregistrés par le combisteamer. Vous y trouverez vos propres programmes, la technologie „Easy Cooking", ou le régime manuel.

c) L'option **«Favoris»**
- vous pouvez enregistrer ici vos recettes préférées et les sélectionner rapidement.

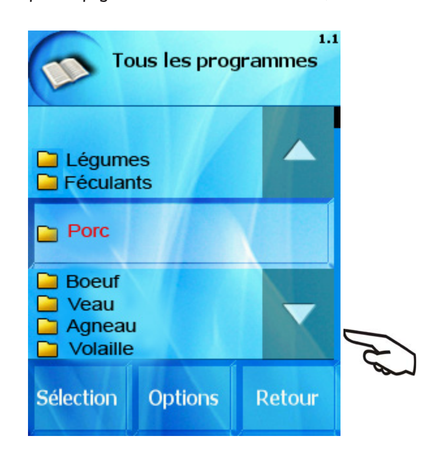
d) L'option **«Recherche»**
- vous permet de retrouver la recette selon son nom, et permettra le choix facile à l'aide du moteur de recherche intuitif.

1. L'option **«Tous les programmes»**

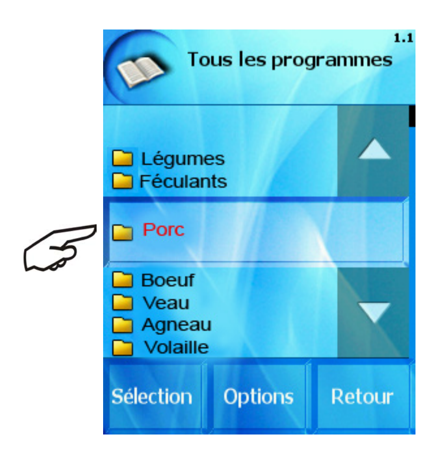


Après avoir appuyé sur cette touche, s'affichera le choix des groupes (composants) de repas dans lesquels se trouvent les programmes. Les groupes peuvent varier selon le type de repas ou selon le mode de préparation.

Choisissez une groupe de prgorammes avec les flèches,



P. ex. vous choisissez le groupe «Viande de porc»,



Vous obtiendrez le choix de tous les programmes enregistrés dans ce groupe.

Après avoir choisi la recette en appuyant sur son nom (ou sur la touche «Choisir»), le programme est prêt. En ce moment, il est possible d'appuyer sur la touche «Start» et commencer ainsi le procès de cuisson choisi.



Vous pouvez choisir de la même façon les programmes dans le menu **«Dix derniers»** et **«Favoris»**.

La fonction **Quick view** permet d'afficher toutes les étapes du programme choisi et de vérifier ses paramètres. Les différentes étapes et paramètres du programme peuvent être affichés à l'aide de la touche «Programmes».

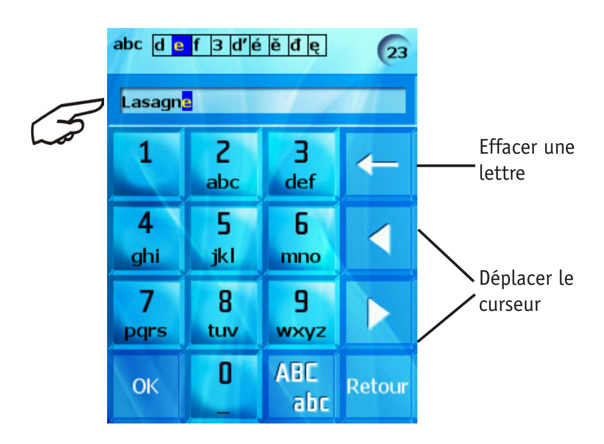


2. L'option **«Recherche»**

Pour la recherche rapide dans un grand nombre de programmes, vous pouvez utiliser la fonction «Recherche».



Si vous connaissez le nom du programme demandé, vous pouvez saisir son nom de la même façon qu'un SMS.
En appuyant plusieurs fois sur la même touche vous arriverez jusqu'au la lettre demandée. Une courte pause entre les appuis déplacera le curseur à la position suivante.



En choisissant la touche **«OK»**, tous les programmes qui commencent par le nom demandé vont s'afficher. Vous pouvez ainsi déplacer le curseur et effacer les lettres.

Vous pouvez aussi saisir seulement une partie du programme, et le moteur de recherche vous proposera tous les noms qui contiennent les lettres saisies.



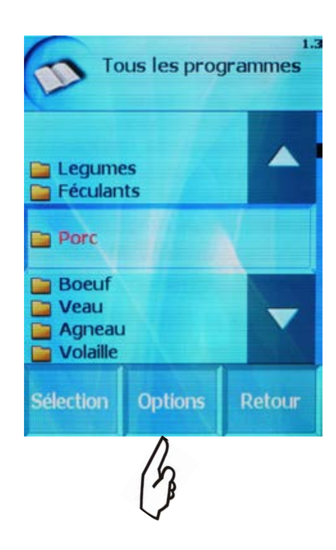
La «sélection du programme» est la même comme dans le chapitre précédent.

3. La création de ses propres programmes

Si vous voulez créer votre propre programme, choisisses dans le menu **«Programmes»** la section **«Tous les programmes»**.



ensuite sélectionnez l'option **«Sélection»**



Dans le menu de l'option «Sélection» sélectionnez **«Ajouter un programme»**



a) Saisissez le nom du programme de la même façon comme dans l'article 2 «Recherche» et appuyez sur **«OK»**.



b) Saisissez la technologie de la première étape/pas.

La façon comment définir les étapes est détrite en détail dans le chapitre **«Régime manuel».**



Après avoir saisi les paramètres de la première étape/pas, vous serez appelés à saisir l'étape suivante.



Si vous voulez continuer la création du programme, saisissez l'étape suivante et appuyez sur la touche **«Oui»**. Si vous ne voulez pas continuer par l'étape prochaine, appuyez sur la touche **«Non»**.

c) La vérification du programme créé:

La fonction **«Quick view»** vous permet d'afficher toutes les étapes du programme donné et de vérifier ses paramètres.



Si le paramétrage vous convient, appuyez sur la touche «Confirmation du choix». En cas contraire, choisissez l'option **«Options»** et sélectionnez une des possibilités proposées.



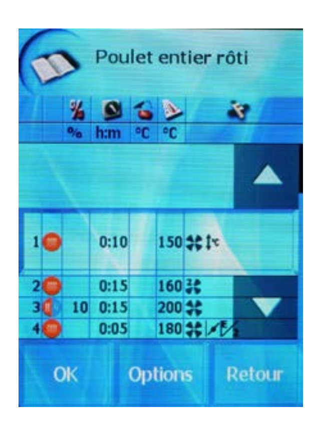
- Cette option permet de rajouter une nouvelle étape/pas à celles qui existent déjà.
- L'utilisation de ce choix doit être confirmée.



- Affiche le pas actuellement choisi.

- Cette option vous permet de créer une nouvelle étape qui sera introduite avant l'étape choisie (p. ex. nouvelle étape 2 sera enregistrée avant l'étape 3).





- Efface l'étape choisie et attribue les nouveaux numéros aux étapes restantes.



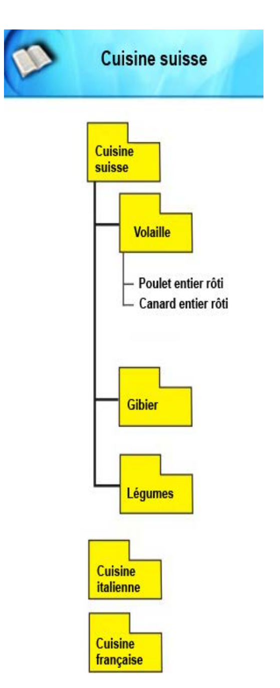
Le programme que vous aviez créé de cette façon sera classé à part/séparément dans le menu **«Programmes»**, derrière les groupes de programmes.



4. Autres possibilités de la section **«Programmes»**

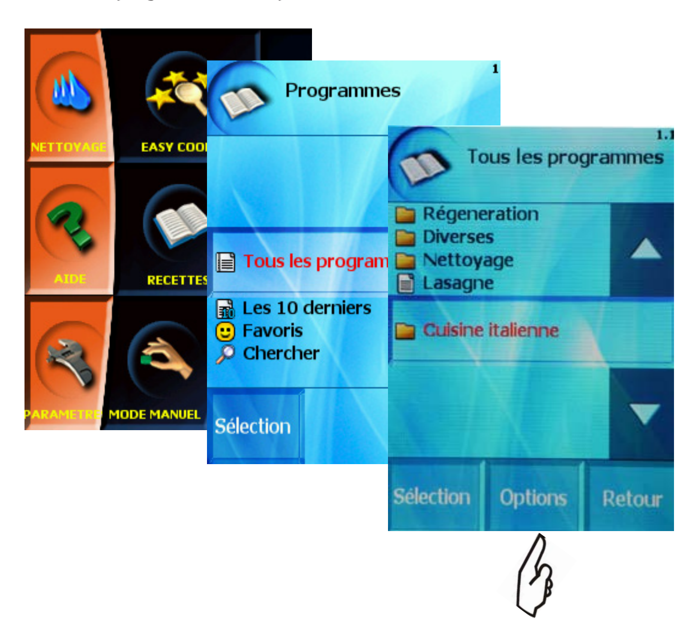
Pour un confort plus grand lors de l'utilisation de leur utilisation, il est possible d'organiser les programmes dans les groupes, selon le type d'aliments préparés, selon la technologie de la préparation etc. Il est possible de créer sa propre organisation et structure de groupes afin que l'orientation et le choix de programmes serait confortable et le plus clair possible.

Exemple de la structure :



Vous pouvez aussi utiliser les groupes déjà enregistrés, changer le nom ou effacer le groupe que vous n'utiliserez plus.

L'accès à la section d'organisation des groupes se fait par **«Programmes»**, **«Tous les programmes»**, **«Options»** .



Vous choisirez l'option «Rajouter le groupe».



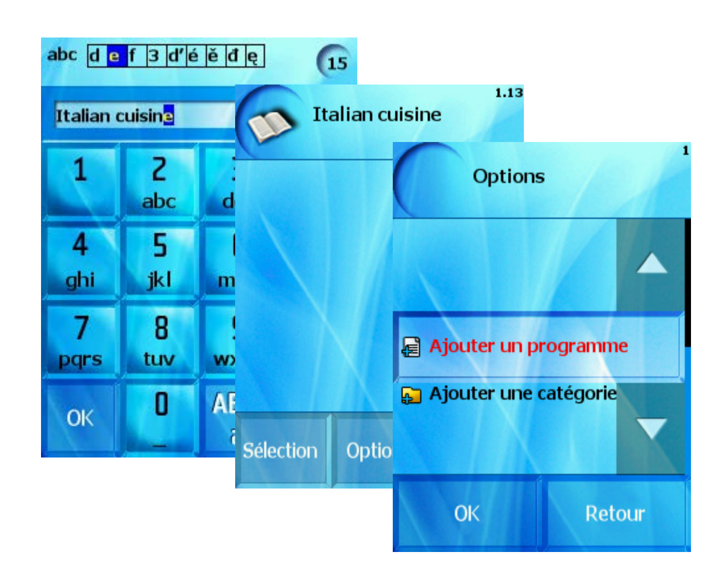
Le combisteamer vous proposera la possibilité de saisir le nom du group.



Saisissez le nom du groupe de la même façon que le nom du programme.



Après avoir choisi la touche «Conformer le choix», le nouveau groupe sera placé à la fin de la liste des groupes.



Selon vos besoins, vous pouvez rajouter de nouveaux programmes dans ce sous-groupe, rajouter de nouvelles sous-groupes, éventuellement effacer, renommer les programmes.

Les programmes des groupes créés par vous-même, éventuellement les programmes prédéfinis peuvent être à l'aide de l'option



Rajoutés dans le dossier **«Favoris»** dans le menu «Programmes». Les programmes choisis ainsi seront marqués par une symbole spéciale.



Si vous décidez d'effacer les programmes ou les groupes,





vous serez invités à la confirmation de ce choix, pour ne pas perdre les données sans le vouloir.





12. „Easy Cooking"

Le combisteamer **Practico Vision** vous propose la technologie unique „Easy Cooking" (cuisson facile) ; avec son aide même le chef cuisinier moins expérimenté obtiendra les meilleurs résultats. Il n'est plus nécessaire de connaitre toutes les phases du processus de cuisson et régler d'une façon compliquée les différentes étapes. Le système „Easy Cooking" sert de guide qui vous recommandera la technologie la plus propice selon le repas préparé et le résultat demandé. Cette technologie a été créée par l'équipe professionnelle de chefs cuisinier de la société Hugentobler.
La gestion du module „Easy Cooking" se limite au choix du repas, éventuellement au paramétrage de la cuisson et de la couleur et au choix de la touche «Start». Tout le reste le combisteamer **Practico Vision** effectuera à votre place.
Il va de soit que à tout moment du processus de cuisson vous pouvez modifier les paramètres proposés afin que le résultat correspond à vos attentes.
Si vous êtes satisfait du produit final, il est possible d'enregistrer la technologie choisie dans les favoris, et l'utiliser ensuite pour les résultats de la même qualité.

Utilisation d'„Easy Cooking"

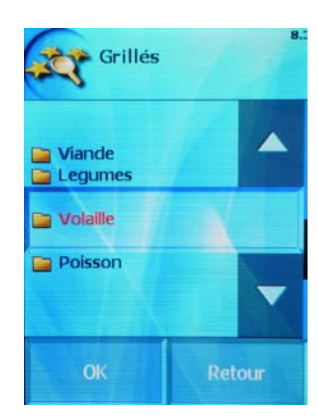
Pour le choix de cette option, sélectionnez „Easy Cooking".



Dans le menu, choisissez le repas demandé ou la technologie (p. ex. griller).



Dans l'étape suivante, sélectionnez le type de repas (p. ex. poulet)



et choisissez le produit concret.

En ce moment, le combisteamer affichera les paramètres de l'espace intérieur et la température l'espace de cuisson qui indiquera la fin du processus de cuisson. Si vous êtes d'accord avec ces paramètres, appuyez sur la touche «OK» et le combisteamer utilisera cette technologie.



Si vous demander un autre paramétrage (p. ex. la croute du poulet plus cuite du poulet grillé), choisissez la température demandée dans le champ rouge de l'écran (1) (le côté gauche indique la température dans l'espace de cuisson, le côté droit la température dans la sonde de température à coeur). Pour un paramétrage plus fin, utilisez les flèches pour baisser ou augmenter la température (2).



Le paramétrage ainsi défini, il est possible d'appuyer sur la touche «Start» pour commencer la préparation.



Il est évident que la modification des paramètres lors du processus de cuisson est possible avec le combisteamer **Practico Vision**. En appuyant sur la touche respective (Temps, Température), vous pouvez modifier les paramètres choisis et le combisteamer va continuer le processus de cuisson avec le nouveau paramétrage.

Enregistrement de vos propres paramètres „Easy Cooking"

Si vous aviez changé les paramètres de cuisson lors d'une étape/pas, le combisteamer vous proposera à la fin du processus de cuisson la possibilité d'enregistrer les paramètres ainsi modifiés dans la section «Programmes».



Pour l'enregistrement du programme, procédez de la même façon comme indiqué dans la section «Programmes».

13. Lavage automatique

Le combisteamer **Practico Vision** est équipé du système de lavage automatique ACTIVE CLEANING, qui assure que votre combisteamer sera toujours parfaitement propre. L'utilisation régulière du système de lavage automatique économise votre temps et contribue à la durée de service de l'appareil.

Toute activité liée au lavage du combisteamer se limite à:

- choix du programme de lavage selon le degré de l'impureté
- application du produit de lavage
- mise en marche du programme de lavage

Système de lavage automatique «Active cleaning»

Pour le lavage automatique, il est nécessaire d'utiliser le produit de nettoyage qui doit être utilisé entier. L'emballage est pourvu d'un mécanisme de sécurité. Par lavage utilisez une cartouche ou bien 100g du produit nettoyage (correspondant à un gobelet gradué plein).



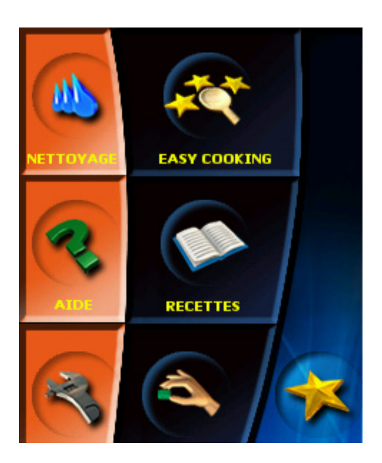
La poudre à laver est protégée contre l'humidité par son emballage, néanmoins il est recommandé de le conserver dans un endroit sec. Appliquez la poudre immédiatement après l'ouverture, ne la laissez jamais ouverte surtout dans les endroits humides et sans surveillance.

Avertissement important :

1. En cas d'utilisation d'un autre produit que l'original la société Hugentobler n'est pas responsable pour les dommages éventuels, et la garantie ne s'applique pas.
2. Conservez les produits de lavage hors la portée des enfants.
3. Lors de la manipulation avec les produits de nettoyage, observez les règles de sécurité et utilisez le matériel de protection (gants, masque, lunettes)!
4. Respectez les consignes indiquées sur l'emballage des produits.
5. Le produit de nettoyage ne doit pas entrer en contact avec la peau, les yeux ou la bouche.
6. N'ouvrez jamais la porte du combisteamer pendant le nettoyage – danger de contact avec les produits chimiques.
7. Enlevez tous les récipients de cuisson avant le lavage.
8. Suivez les indications sur l'écran du combisteamer.
9. Ne mettez jamais le produit de nettoyage sur les espaces inoxydables du combisteamer; le dommage serait définitif. La garantie ne s'applique pas dans ce cas.
10. En cas du nettoyage insuffisant, la graisse dans l'espace de cuisson peut s'enflammer.

Utilisation du programme «Lavage»

En appuyant sur la touche **«Lavage»**, le programme du lavage automatique se met en marche.



Le combisteamer propose 4 programmes de lavage.



Le choix du programme se fait selon le degré de saleté de l'espace de cuisson – voir le tableau «Programmes de lavage».

Le tableau «Programmes de lavage»:

Choix du programme	Description	Produit	Durée
Rinçage	Lavage de l'espace intérieur sans l'utilisation des produits de nettoyage	Non	4:43
Lavage de base	Légèrement sale, sans graisse, lavage simple	Oui 1 pc (100g)	20:32
Lavage moyen	Moyennement sale, après cuisson ou grillage à haute température	Oui 1 pc (100g)	34:02
Lavage extra fort	Très sale, la graisse brulée, utilisation du combisteamer plusieurs fois	Oui 2 pc (200g)	39:32

Si l'intérieur du combisteamer est trop chaud au moment du nettoyage, la durée du programme peut se prolonger du temps pour refrodir le combisteamer.



Uniquement le programme « Rinçage » peut être interrompu; les autres programmes si le produit de nettoyage n'a pas encore été mis. **Après l'application du produit de nettoyage, il est obligatoire que le programme aille jusqu'au la fin et ne doit pas être interrompu.**

Après avoir choisi le programme de lavage, vérifiez si la température dans l'espace de cuisson n'est pas trop haute. Si la température dépasse 80°C, le procès automatique de refroidissement de l'espace de cuisson se déclenchera. Le combisteamer signalera ce fait par un texte informatif.



Si la température ne dépasse pas 80°C ou le refroidissement de l'espace de cuisson est fini, le combisteamer vous invitera à l'application du produit de lavage.





Observez les règles indiquées plus haut concernant la manipulation avec des produits chimiques lors de l'utilisation du produit de lavage.

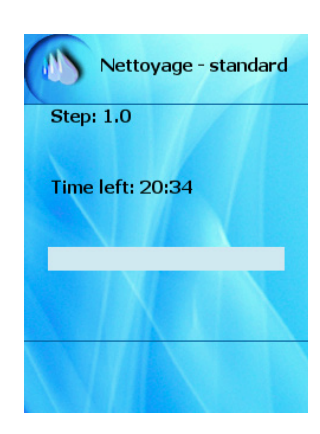
Procédez à l'application du produit de lavage de la façon suivante:

1. Enlevez la sécurité du couvercle de l'emballage.
2. Videz le contenu sur le couvercle de vidange au fond de l'espace de cuisson (ou bien 100g du produit nettoyage -> correspondant à un gobelet gradué plein).



3. Fermez la porte du combisteamer.

Le programme choisi se mettra automatiquement en marche et l'écran vous informera de l'étape actuelle du programme et du temps qui reste.



La fin du programme est annoncée par le signal sonore et l'avertissement sur la fin s'affichera aussi. Combisteamer est à ce moment là prêt à la nouvelle utilisation.



Vérifiez l'espace de cuisson quand le nettoyage est fini. L'éventuel produit de lavage restant doit être nettoyé à l'aide de la douche manuelle ou lavé à l'eau.

Après le lavage, il est conseillé de laisser la porte du combisteamer ouverte, s'il n'est pas utilisé (la nuit...)

L'emballage des produits de nettoyage doit être trié de la façon habituelle pour les déchets en plastique.

Ne laissez jamais l'emballage utilisée librement accessible.

14. Extras

La section «Extras» permet d'accéder aux fonctions spécifiques du combisteamer, p.ex. préchauffer ou refroidir le combisteamer à la température demandée. Il est conseillé d'utiliser cette option quand le procès technologique que vous voulez utiliser ne peut pas commencer à cause de la température à l'intérieur de l'espace de cuisson.
La section «Extras» permet aussi d'accéder au port USB du combisteamer, qui est destiné à l'archivage ou à l'enregistrement de nouveaux programmes, ou permet d'afficher les données HACCP pour la vérification des procès de cuisson.

Vous choisirez la section **«Extras»** en appuyant sur la touche: 



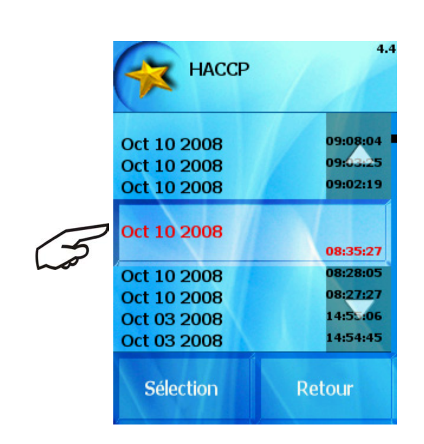
Le combisteamer vous proposera les fonctions suivantes:



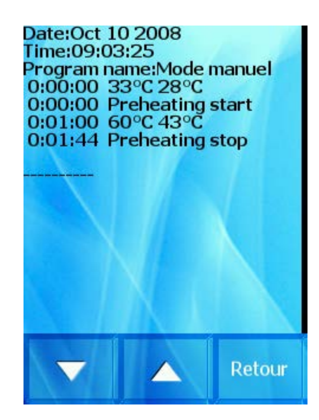
a) L'option «HACCP»

Lors du processus de cuisson en utilisant le Régime manuel/Programmes/Easy cooking, les valeurs de temps, température, température sur la sonde de température à ceur sont enregistrés au fur et à mesure. Vous pouvez les afficher d'une façon organisée sur l'écran du combisteamer.

Après avoir appuyés sur la touche «HACCP», vous avez le choix des projets technologiques selon la date et l'heure.



Une liste détaillée du processus technologie s'affichera après la confirmation de la ligne choisie.



b) L'option «USB»

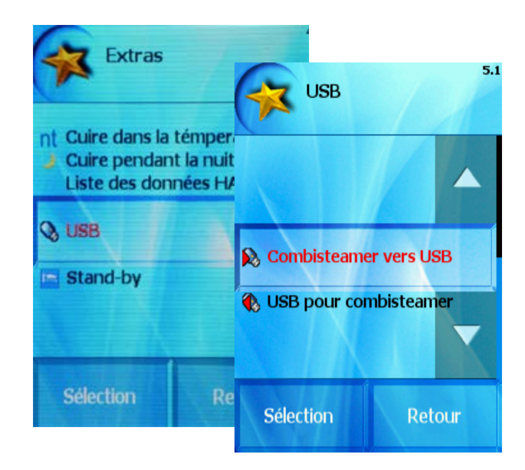
A l'aide de cette fonction, vous pouvez archiver les données choisies sur la clef USB externe (Flash disc), ou les enregistrer à nouveau dans le combisteamer.

POZOR

Cette option est activée seulement quand la clef USB sera placée dans le port USB, p. ex. le flash disc qui contient les données demandés, ou sur lequel vous voulez enregistrer les données.



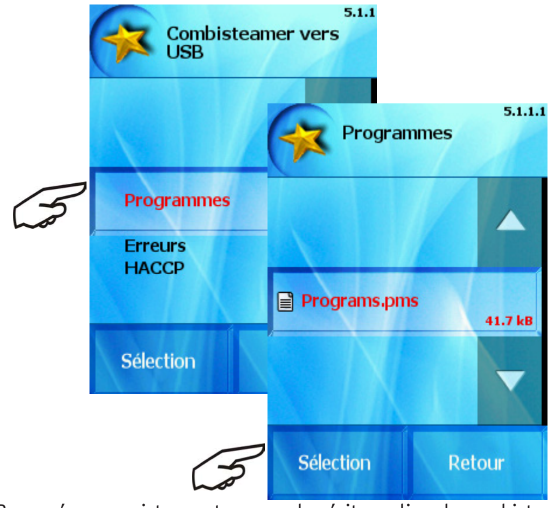
Dès que vous placiez la clef USB, le combisteamer vous proposera les fonctions suivantes:



1. Enregistrement de données du combisteamer sur le disc USB:

A l'aide de cette fonction, vous pouvez archiver:

a) **«Programmes»**, qui seront sauvegardés sous le nom **«Programs.pns»**



Pour qu'un enregistrement non voulu n'ait pas lieu, le combisteamer vous demandera de confirmer votre choix.

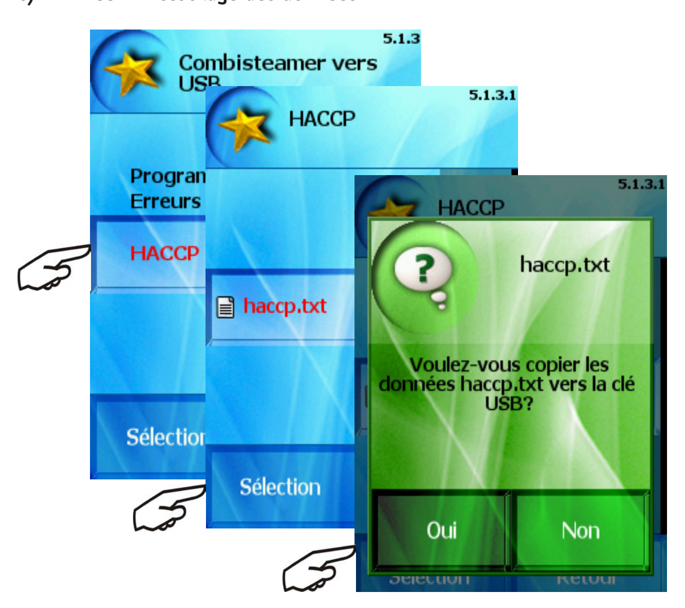


b) **Copier la liste des erreurs.**



Les messages d'erreur seront copiés sur votre Flash disc.

c) **«HACCP» - stockage des données**



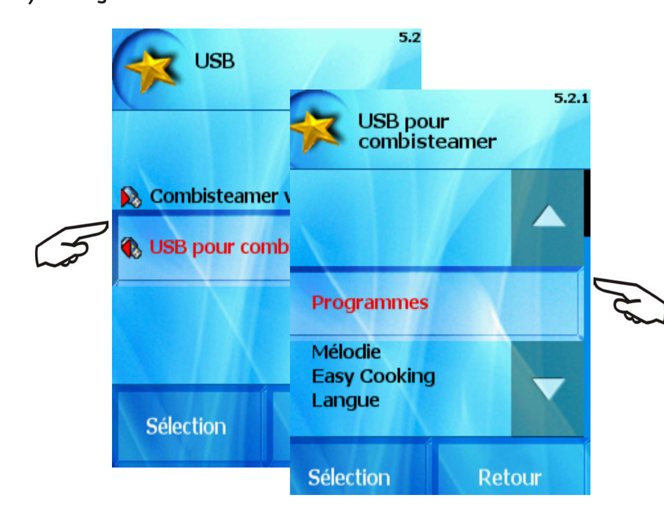


Pour que vous puissiez afficher les données archivées facilement, nous vous recommanderont de les archiver comme **«haccp.txt»**.

2. Enregistrement de données de la clef USB dans le combisteamer

A l'aide de cette fonction, vous pouvez enregistrer de la mémoire externe:

a) «Programmes»

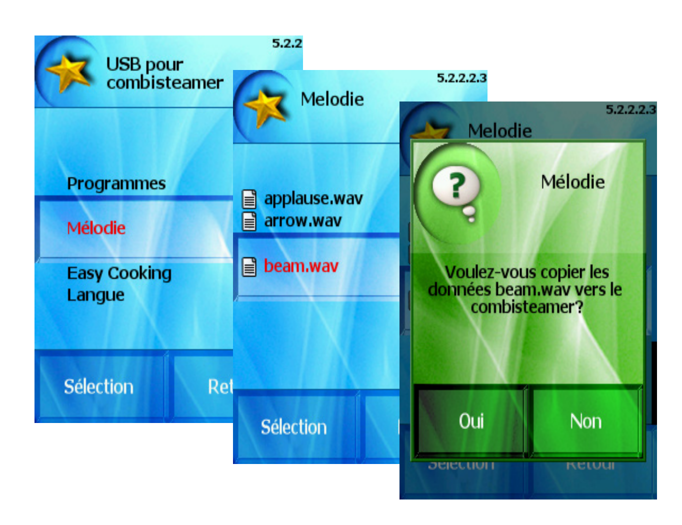




Les programmes de cuisson seront enregistrés dans le combisteamer.

b) «Mélodies»

Vous pouvez enregistrer sur votre combisteamer les mélodies ou les sons dans le format wav. Vous pouvez choisir ces sons dans la section «Paramétrage», et les attribuer aux différents événements. (P. ex. signal de la fin de la cuisson, les touches).



c) „Easy Cooking"

Cette option permet d'enregistrer les programmes de cuisson pour la fonction „Easy Cooking". Cette option est accessible uniquement après la saisie du code PIN. Pour obtenir le code PIN, contacter votre fournisseur.



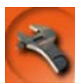
Dans le menu de la clef USB, choisissez le fichier concerné et confirmez le choix.

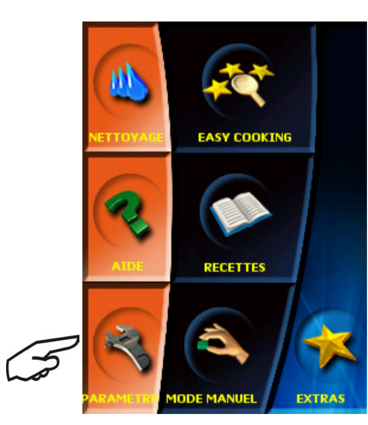


Les programmes„**Easy Cooking"** seront enregistrés dans le combisteamer.

15. Réglage

La section **Réglage»** permet un paramétrage spécifique du combisteamer, l'accès aux informations techniques concernant l'appareil, ainsi que la possibilité de saisir les paramètres spécifiques pour un utilisateur expérimenté.

Vous choisirez la section **«Réglage»** en appuyant sur la touche: 

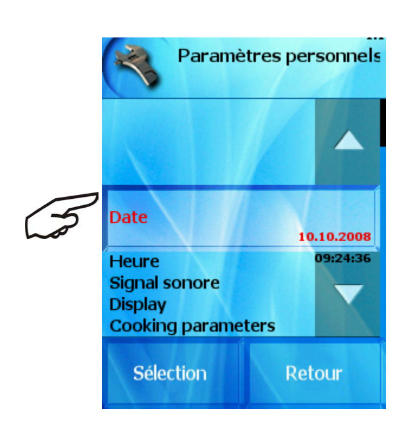


Pour le paramétrage du combisteamer, les fonctions suivantes sont à votre disposition:



a) «Paramétrage par l'utilisateur»

Cette fonction permet de saisir le temps et la date actuels, ainsi que les sons liés aux différents actions/événements.



1. Définition de la date actuelle



La date est définie en choisissant un par un les touches «Jour/Mois/Année», et en définissant le numéro sur le clavier. Il faut confirmer les données en appuyant sur la touche «OK».

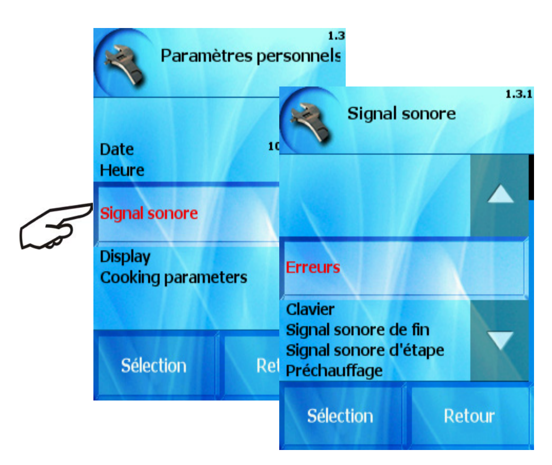
2. Définition de l'«Heure»

A l'aide de cette touche, vous définirez le temps actuel, l'heure et les minutes, de la même façon comme la définition de la date.

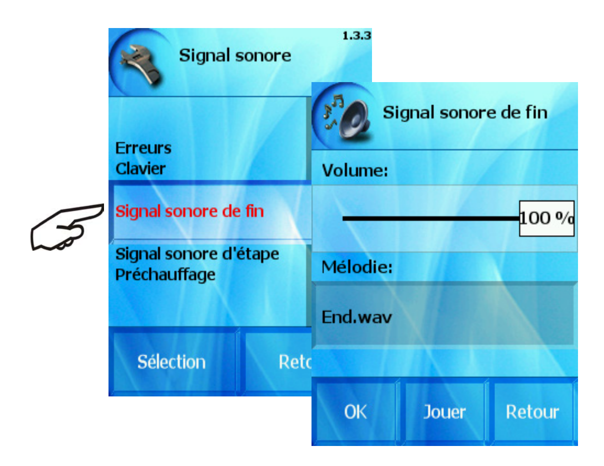


3. Définition des «Sons»

A l'aide de cette touche, vous rajouterez les sons et mélodies différentes à des actions demandées (p. ex. le son émis lors d'un appui sur une touche, signal pour la fin de la cuisson etc.), ou il est possible de changer leur volume.



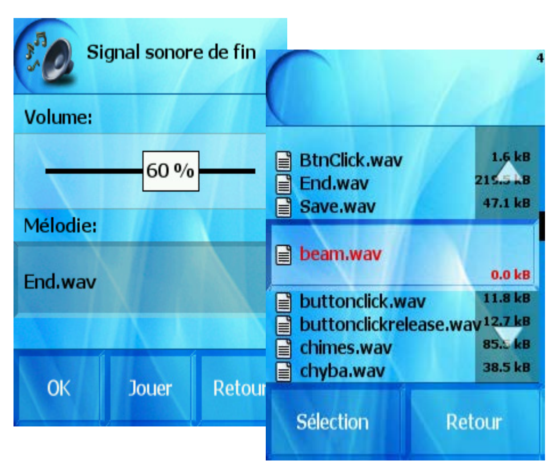
Sélectionnez l'action pour laquelle vous voulez définir ou modifier un son (p. ex. la fin de la cuisson).



En déplaçant l'indicateur du volume vous pouvez modifier l'intensité du son -1-, et après la confirmation de la touche «Jouer» -2-, le combisteamer jouera le son/la mélodie.



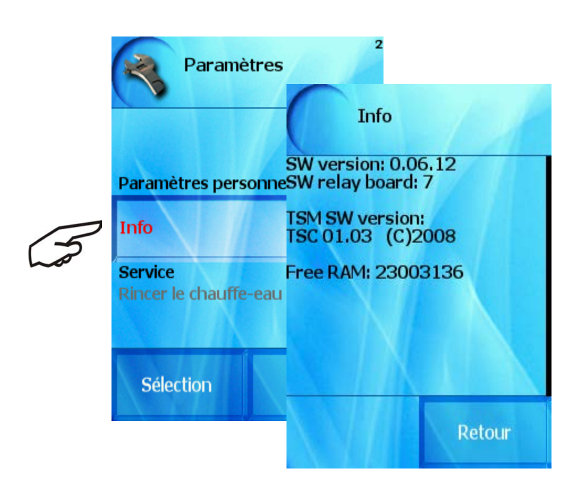
Modifiez le son de l'action en la choisissant sur la liste.




Vos propres sons peuvent être rajoutés à la liste dans la section «Extras» (voir chapitre XIV. – Enregistrement des données de la clef USB dans le combisteamer)

b) «Info»

La version actuelle du logiciel utilisé pour la gestion du combisteamer s'affiche après la confirmation de ce choix.



c) «Service»

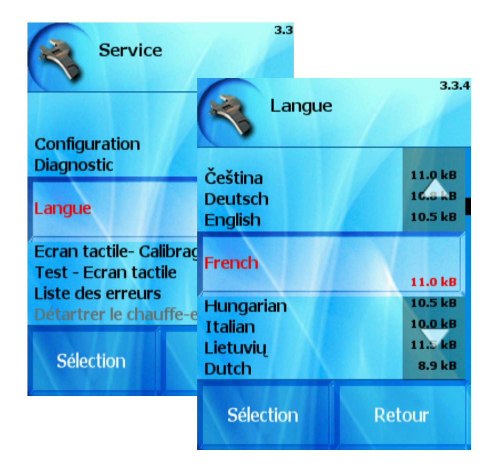
Cette option vous permettra d'entrer dans le menu de service. Pour que cette option puisse être activée, le combisteamer demande un code PIN. Pour obtenir le code PIN, contacter votre fournisseur.



Après la confirmation correcte du code PIN par la touche «OK», le combisteamer proposera:

1. Option «Langue»

Dans le menu, vous pouvez choisir la langue demandée, ou celle qui convient aux utilisateurs du combisteamer.





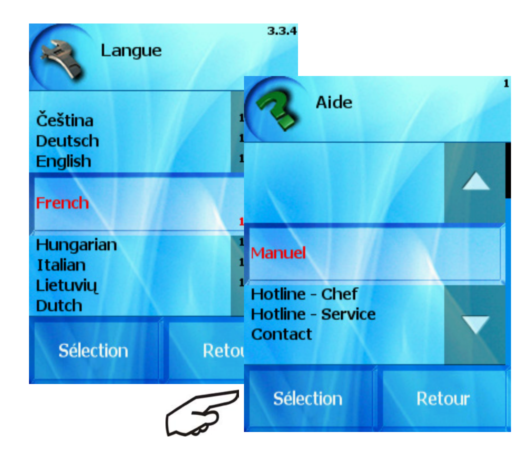
Les options en gris ne sont accessibles que par un service spécialisé.

16. Aide

Le menu **«Aide»** contient les informations de base concernant la gestion du combisteamer, ainsi que les numéros de téléphone ou vous pouvez obtenir les renseignements détaillés qui ne sont pas cités ou mentionnés ni dans le Mode d'emploi, ni dans l'Aide.

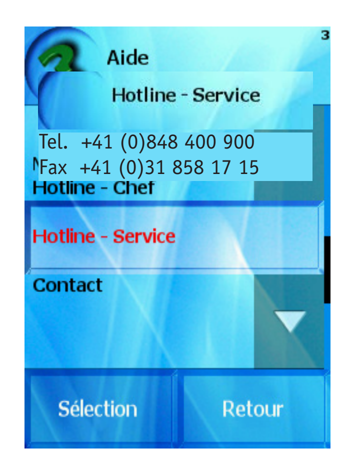


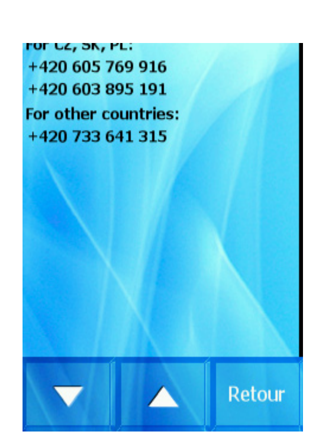
Le menu «Manual» contient la description détaillée des sections de la gestion du combisteamer.



L'option «Hot-line chef» et autres vous propose les numéros de téléphone importants, sur lesquels les chefs cuisinier professionnels, le support technique ou les représentants commerciaux de la société Hugentobler répondront à vos questions et vous donneront les renseignements demandés.







17. Entretien

Instructions générales

Le combisteamer ne demande pas un entretien spécifique, néanmoins il est nécessaire de le maintenir propre, et de nettoyer les restes de la graisse et des aliments.
L'observation des instructions de l'entretien est obligatoire; en cas contraire, la garantie ne peut pas être appliquée.
Le nettoyage quotidien de l'espace intérieur de l'appareil et l'observation des instructions d'entretien prolonge considérablement la durée de service de l'appareil et assure son fonctionnement sans problèmes.
L'utilisateur n'est pas autorisé de changer les paramètres qui ont été définis par le fabricant ou par le service autorisé.
Lors de l'ouverture de la porte, surtout pendant le mode de cuisson à la vapeur, placez-vous toujours à côté de la porte afin que l'ébouillantage par la vapeur soit évité. Entre-ouvrez la porte, et ne l'ouvrez pas entièrement avant que la vapeur soit évacuée! Ne versez pas de l'eau de la douche sur la porte en verre ni sur l'éclairage si la température de l'espace intérieur de cuisson dépasse 90°C, vous risquez de casser le verre!
Avant toute utilisation de l'appareil, vérifiez si l'eau est ouverte. Après la fin du travail, fermez l'eau.

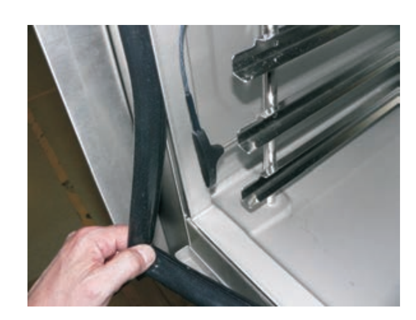
Le nettoyage quotidien/journalier (entretien)

Pour le nettoyage du combisteamer, utilisez la fonction «Lavage» du menu principal (voir chapitre «Lavage»).

Si vous décidez de laver le combisteamer manuellement, procédez de la façon suivante:

- Refroidissez ou réchauffez l'espace de cuisson à la température environ 50 – 60°C. La température ne doit en aucun cas dépasser 70°C!
- Enlevez les restes solides des aliments de l'espace de cuisson, ne les laissez jamais dans la vidange du combisteamer.
- Mettez le produit spécialisé sur l'espace de cuisson, y compris sur les grilles et plaques, et laissez agir 15 min.
- Après 15 min, lancez le régime à la vapeur pour 10 min, à la température 60°C.
- Quand ce régime est fini, débranchez l'appareil du réseau électrique, éteignez-le et rincez abondamment l'espace intérieur de cuisson à l'aide de la douche manuelle.
- Rincez aussi la partie derrière le ventilateur par l'ouverture d'aspiration et les ouvertures sur les côtés.
- Enlevez le grillage d'écoulement de l'espace de cuisson et rincez ainsi l'ouverture d'écoulement/vidange. Remettez le grillage.
- Lavez les joints de la porte avec le produit de nettoyage.

- Si les joints sont très sales ou gras, lavez-les ou enlevez les et lavez les séparément dans l'eau avec du produit de nettoyage.



Remettez les joints secs à leur place (commencez dans les coins).

- Laissez la porte ouverte après le nettoyage pour que l'espace intérieur soit aéré. Vous prolongez ainsi la durée de service des joints de la porte.

- Lors du nettoyage, il faut utiliser uniquement les produits de nettoyage recommandés par le fabricant. N'utilisez jamais des produits abrasifs! N'utilisez pas les objets mécaniques pour le nettoyage (p. ex. paille de fer). La qualité de préparation des repas et une longue durée de service est assurée uniquement par le nettoyage quotidien de l'espace intérieur de cuisson.

- La température lors du nettoyage ne doit en aucun cas dépasser 70°C. La température plus élevée peut faire brûler le produit de nettoyage sur la surface de l'espace de cuisson et générer les taches similaires à la rouille. La garantie ne s'applique pas aux endommagements causés ainsi.

CONSEILS DE SECURITE!

- Prenez les précautions nécessaires pendant le nettoyage avec les produits et suivez les recommandations du fabricant et le mode d'emploi. Vous éviterez ainsi les effets nuisibles à votre santé.

- Rincez abondamment l'espace intérieur de cuisson après chaque nettoyage manuel avec la douche. Si cela n'est pas fait, vous risquez – lors de la prochaine utilisation du combisteamer et la haute température – d'abîmer la surface inoxydable de l'espace de cuissons et le changement de sa couleur. La garantie ne s'applique pas à ce type d'endommagement!

- Ne nettoyez jamais le combisteamer avec les acides, et ne les laissez pas près du combisteamer – le danger de l'endommagement de l'espace inoxydable.

- N'utilisez pas les produits de nettoyage à la base de sable ni les produits abrasifs.

- N'utilisez pas les objets mécaniques pour le nettoyage du combisteamer (couteaux, paille de fer, raclette).

- Ne lavez pas le combisteamer à l'aide des appareils avec la haute pression d'eau.

- Laissez la porte ouverte après le lavage du combisteamer.



Lors du nettoyage du combisteamer, servez-vous du matériel de protection (gants, masque, lunettes)! Protégez votre santé!



Si le nettoyage du combisteamer est fait de la façon insuffisante, la graisse sur les parois de l'espace intérieur risque de brûler quand la température est haute.
La garantie ne s'applique pas à ce type d'endommagement!

Nettoyage mensuel (entretien)

L'appareil propre et l'observation des instructions d'entretien prolongent considérablement la durée de service de l'appareil et assure son fonctionnement sans problèmes.
Le nettoyage mensuel correspond au chapitre «Lavage». En plus, l'espace derrière le ventilateur est nettoyé et décalcifié.

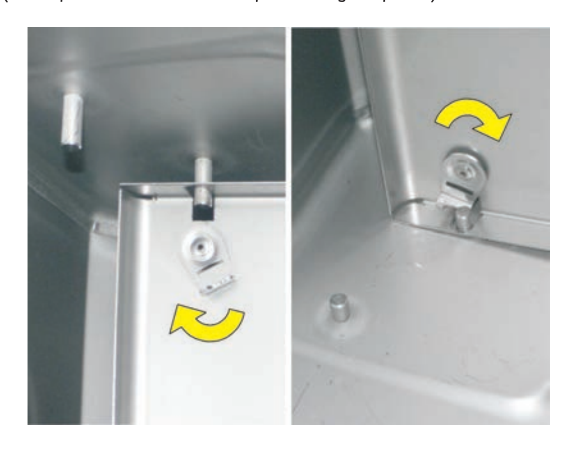
Procédure pour le nettoyage:

- Procédez au nettoyage manuel selon le chapitre «Nettoyage».

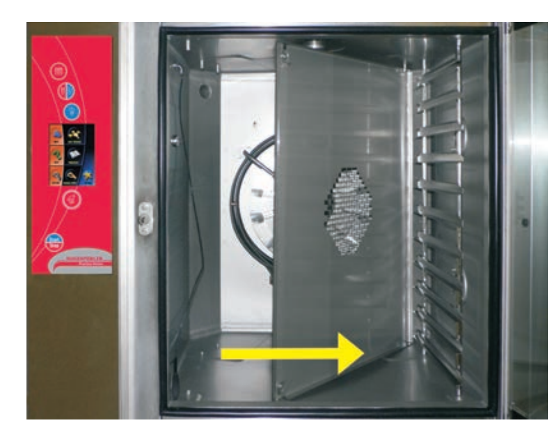
- Enlevez l'échelle gauche (il faut appuyer sur celle-ci vers en haut et la libérer ainsi, puis vous pouvez la libérer en haut et la retirer).



- Dévissez les vis qui fixent la paroi intérieure devant le ventilateur (il est possible d'utiliser une pièce d'argent p. ex.)



- En tirant sur le côté gauche intérieur, ouvrez la paroi.



- Procédez de la même façon comme dans le chapitre «Lavage» quotidien, en plus mettez le produit spécialisé sur la parois de derrière, sur le ventilateur, sur le pulvériseur de l'eau (le tuyau au milieu du ventilateur) et les corps chauffants.

- Après le nettoyage profond de l'espace intérieur de cuisson, chauffez l'appareil à la température 50 – 60°C. La température ne doit en aucun cas dépasser 70°C!

- Arrosez tout l'espace intérieur, le ventilateur, le pulvériseur (le tuyau au milieu du ventilateur) et les corps chauffants du produit décalcifiant, et laissez-le agir environ 15 min.

- Rincez abondamment l'espace intérieur à l'aide de la douche manuelle.

- Répétez cela si nécessaire.

- Lavez les joints de la porte avec le produit de nettoyage.

- Après le nettoyage de l'espace de cuisson, fermez les parois de derrière (devant le ventilateur), vissez les vis, et remettez l'échelle gauche.

- Laissez la porte ouverte après le nettoyage pour que l'espace intérieur soit aéré. Vous prolongez ainsi la durée de service de la porte.

CONSEILS **DE SECURITE!**

Suivez toujours le mode d'emploi et les indications du fabricant lors de l'utilisation des produits de nettoyage, prenez les précautions nécessaires. Vous éviterez ainsi l'endommagement de Votre santé!

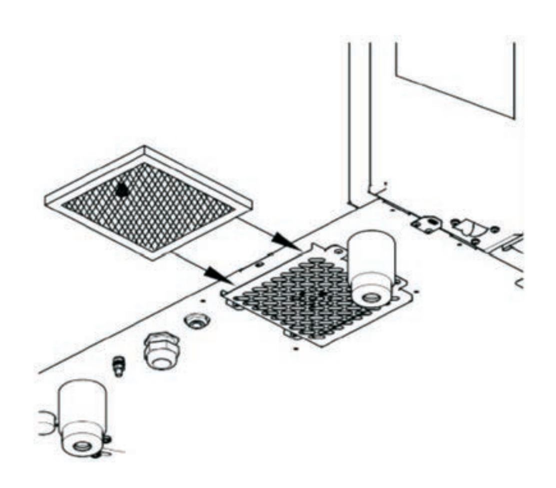
Nettoyage trimestriel

Le nettoyage se passe de la même façon que dans le chapitre «Lavage». De plus, le filtre à air est changé.

L'appareil est conçu pour l'environnement IPX5 (résistant à l'eau pulvérisée). Pour cette raison il contient un ventilateur additionnel pour le refroidissement de l'espace intérieur qui protège l'électricité et le système de gestion électronique. L'air destiné à refroidir l'espace est aspiré par le filtre à air, qui est placé en bas sous le panneau de commande et sort par l'ouverture à l'arrière de l'appareil. Pour un refroidissement effectif, il est nécessaire de changer le filtre à air tous les 3 mois. Changez le filtre plus tôt en cas de grandes impuretés.

Comment changer le filtre à air:

- Le filtre se trouve dans la partie gauche en bas du combisteamer.



- Le changement régulier du filtre à air dans le combisteamer et l'observation des instructions d'entretien prolonge considérablement la durée de service de l'appareil et assure son fonctionnement sans problèmes.

Entretien annuel

- Effectuez l'entretien trimestriel.

- Il est nécessaire de procéder aussi à la vérification de l'appareil et de son installation. La société Hugentobler vous conseille de contacter le service autorisé pour ce type d'entretien (voir chapitre Informations de base).

- C'est uniquement l'installation professionnelle et l'observation des recommandations d'entretien qui augmentent considérablement la durée de service de l'appareil et assure son fonctionnement parfait.

- Après une année de l'utilisation de l'appareil, le service autorisé vérifiera l'installation et l'appareil selon le tableau IX.3.

- Durant l'utilisation, l'appareil est soumis aux vérifications, examens et révision.

- La garantie ne s'applique pas aux dégâts causés par le nettoyage et le service non-professionnel.

- L'utilisateur ne doit pas modifier les paramètres défini par le fabricant ou le service autorisé.

- Uniquement le nettoyage et l'examen régulier éviteront la détérioration et les dégâts éventuels de l'appareil.



LES PAS DE CONTROLE

1	Contrôle de respect des instructions d'installation attachées.
2	Contrôle d' équilibrage de l'appareil en position horizontale.
3	Contrôle d'ajustage de la porte.
4	Contrôle de connexion de l'appareil à l'eau froide.
5	Contrôle d'ajustage de la pression de l'eau alimentaire 200 kPa.
6	Contrôle de respect de l'inclinaison, de la longueur minimale et du diamètre du conduit d'écoulement.
7	Contrôle de la distance minimale des autres sources de chaleur 50 cm.
8	Contrôle de la distance minimale des autres surfaces frontalières 10 cm.
9	Contrôle de l'espace pour la circulation libre de l'air au minimum 80 cm au dessus de l'appareil.
10	Contrôle de l'espace du travail suffisant pour la manipulation et l'entretien.
11	Contrôle de l'adoucisseur quand la dureté de l'eau est supérieur à 0°N.
12	Contrôle de la securité électrique de l'appareil.
13	Contrôle du respect des instructions anti-incendie.
14	Prévenir le client des conditions du nettoyage et de l'entretien de l'appareil.
15	Prévenir le client des principes de décalcification de la chaudière.

Les combisteamers de Hugentobler:

La durée de vie est 10 ans si les conditions suivantes sont respectées:

- La revision après-vente régulière toujours après 12 mois du service.
- La revision doit être réalisée par des travailleurs du partenaire commercial autorisé de la société Hugentobler.
- Pendant la revision le client est obligé de présenter un enregistrement de l'intervention après-vente.
- Le respect exact des instrucions du service de l'appareil selon le mode d'emploi.



18. Tableau des erreurs

Erreur	Acception	Solution
Err 10	Le capteur de la surface signale l' acquisition de la surface maximale et la non-acquisition de la surface minimale pour la durée plus longue de 2 minutes	Une annonce d'erreur peut être annuler par la touche «ESC». Le combisteamer peut être utilisée seulement dans le régime «Air chaud». Appelez votre société du service s'il vous plaît.
Err 11	Le pre-chauffage du chauffe-eau n'a pas été réalisé dans 6 minutes après le lancement des solides chauffants du chauffe-eau	Une annonce d'erreur peut être annuler par la touche «ESC». Le combisteamer peut être utilisée seulement dans le régime «Air chaud». Appelez votre société du service s'il vous plaît.
Err 12	Pendant le remplissage du chauffe-eau la surface d'eau n'a pas atteint la valeur maximale dans 2 minutes	Une annonce d'erreur peut être annuler par la touche «ESC». Le combisteamer peut être utilisée seulement dans le régime «Air chaud». Appelez votre société du service s'il vous plaît.
Err 13	Pendant le remplissage du chauffe-eau la surface d'eau n'a pas atteint la valeur minimale dans 2 minutes	Verifiez l'adduction d'eau (robinet ouvert). Une annonce d'erreur peut être annuler par la touche «ESC». Le combisteamer peut être utilisée seulement dans le régime «Air chaud». Appelez votre société du service s'il vous plaît.
Err 15	La protection anti-chaleur du moteur F2 est hors service. La signalisation de la surchauffe du moteur surpasse la limite ajusté	Appelez votre société de service s'il vous plaît.
Err 16	Le pre-chauffage du chauffe-eau n'a pas été réalisé dans 7 minutes après le lancement des solides chauffants du chauffe-eau	Une annonce d'erreur peut être annuler par la touche «ESC». Le combisteamer peut être utilisée seulement dans le régime «Air chaud». Appelez votre société du service s'il vous plaît.
Err 17	Pendant le vidage du chauffe-eau la surface d'eau n'a pas baisse sous la surface minimale dans 2 minutes	Une annonce d'erreur peut être annuler par la touche «ESC». Le combisteamer peut être utilisée seulement dans le régime «Air chaud». Appelez votre société du service s'il vous plaît.
Err 18	Pendant le vidage du chauffe-eau la surface d'eau n'a pas baisse sous la surface maximale dans 2 minutes	Vérifiez l'écoulement d'eau. Une annonce d'erreur peut être annuler par la touche «ESC». Le combisteamer peut être utilisée seulement dans le régime «Air chaud». Appelez votre société du service s'il vous plaît.
Err 26	Le moteur du clapet ne fonctionne pas ou le rupteur du clapet est toujours lié	Une annonce d'erreur peut être annuler par la touche «ESC». Le combisteamer peut être utilisé sans la fonction «Clapet».
Err 27	Le moteur du clapet ne fonctionne pas bien	Une annonce d'erreur peut être annuler par la touche «ESC». Le combisteamer peut être utilisé sans la fonction «Clapet».
Err 28	Le rupteur du clapet ne fonctionne pas bien	Une annonce d'erreur peut être annuler par la touche «ESC». Le combisteamer peut être utilisé sans la fonction «Clapet».

Erreur	Acception	Solution
Err 29	Le moteur du clapet ne fonctionne pas bien	Une annonce d'erreur peut être annuler par la touche «ESC». Le combisteamer peut être utilisé sans la fonction «Clapet».
Err 30	L'erreur de la sonde de la vapeur d'écoulement	Valable seulement pour les combisteamers avec chauffe-eau! Une annonce d'erreur peut être annuler par la touche «ESC». Le combisteamer peut être utilisé momentanément dans tous les régimes. Appelez votre société du service s'il vous plaît.
Err 31	L'erreur de la sonde d'écoulement	Une annonce d'erreur peut être annuler par la touche «ESC». Le combisteamer peut être utilisé momentanément dans tous les régimes. Appelez votre société du service s'il vous plaît.
Err 32	L'erreur de la sonde du chauffe-eau	Une annonce d'erreur peut être annuler par la touche «ESC». Le combisteamer peut être utilisé momentanément dans tous les régimes. Appelez votre société du service s'il vous plaît.
Err 33	L'erreur de la sonde de l'espace 2 – bas pour les models 1211/2011	Une annonce d'erreur peut être annuler par la touche «ESC». Le combisteamer peut être utilisé momentanément dans tous les régimes. Appelez votre société du service s'il vous plaît.
Err 34	L'erreur de la sonde du corps 1 (l' aiguille)	Une annonce d'erreur peut être annuler par la touche «ESC». Le combisteamer peut être utilisé momentanément dans tous les régimes. Appelez votre société du service s'il vous plaît.
Err 35	Un Court-circuit de la sonde de l'espace 1 – haut pour les modeles 1211/2011	L'erreur empêche de travailler dans tous les régimes pour les modele 623/611/1011. Pour les modeles 1221/2011 le combisteamer peut être utilisé si et seulement si Err 33 n'apparaît pas en même temps. Appelez votre société du service s'il vous plaît.
Err 36	L'erreur de la sonde du corps 2 (l' aiguille)	Une annonce d'erreur peut être annuler par la touche «ESC». Le combisteamer peut être utilisé momentanément dans tous les régimes. Appelez votre société du service s'il vous plaît.
Err 40	Le manquement de la prime thermique de l'espace (S1, S2) ou du chauffe-eau (S3)	Appelez votre société du service s'il vous plaît.
Err 60-78	L'erreur de l'éléctronique commandante	Appelez votre société du service s'il vous plaît.
Err 80-90	L'erreur des circuits de la direction de la vitesse du moteur	Appelez votre société du service s'il vous plaît.